Apfelkuchen mit Cidre

Mürbeteig-Kuchen mit einer Füllung aus Äpfeln und Cidre. Oben auf den Apfelkuchen mit Cidre kommt ein Deckel aus geschlagener Sahne. Ergibt 12 Stücke.

Zutaten:

250g Mehl
150g Butter
300g Zucker
1 Ei
eine Prise Salz
1000g Äpfel
1 Teelöffel abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
0,7l Cidre
400ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eßlöffel Kakaopulver

Zubereitung

Mehl mit Butter, 100g Zucker, dem Ei und einer Prise Salz zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in eine Folie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Apfelstücke mit dem Zitronensaft beträufeln, damit die Stücke nicht braun anlaufen.

Puddingpulver mit etwa 100ml Cidre anrühren. Restlichen Cidre mit Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale aufkochen. Das angerührte Puddingpulver unterrühren und den Cidre nochmals für eine Minute köcheln lassen. Die vorbereiteten Äpfel in die Puddingmasse geben und untermengen.

Eine 26cm Springform gut einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf einen Kreis von etwa 36cm Durchmesser auswalzen. Backform mit dem Teig auskleiden. Rand gut andrücken und den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.

Apfelmasse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 45 bis 50 Minuten backen. Fertigen Kuchen etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen.

Vor dem Servieren die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kuchen mit der Sahne überziehen und mit dem Kakaopulver bestäuben.